

MOODLE の使い方 その5



— オンラインテキストによる課題提出 —

レポートとして履修者に課題提出を求める場合、字数（例：1000 字以上）を指定し、形式の整った Word 文書や pdf 文書などを要求することが一般的ですが、ここでは比較的少ない字数でレスポンスを重視した、「履修者に課題を提示しオンラインでの回答を求める」方法について説明します。

ここでは教員からの評点とメッセージを履修者に送ることによって、不合格の履修者に再提出を促し、それをさらに評価して返す方法を説明します。

1 教員側（課題の提示と回答回収の準備）



コースの編集を開始するために「編集モードの開始」を選択します。

練習用コース - 皆川 雅章

[Home](#) / [コース](#) / [作業・開発用](#) / [練習用コース - 皆川 雅章](#)

編集モードの開始

「活動またはリソースを追加する」を選択します。

+ 第3週  

編集 ▾

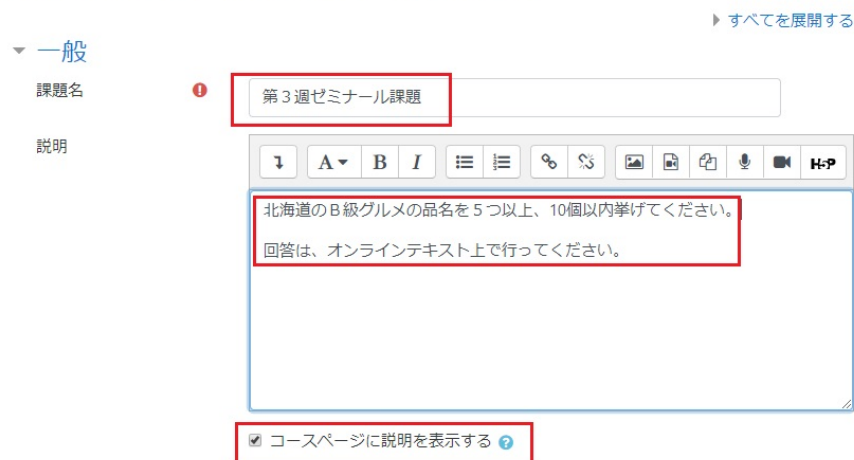
+ 活動またはリソースを追加する

「課題」を選択し、「追加」をクリックします。



「課題」の内容を入力するページが表示されます。最初に課題名（必須）と課題の説明を記載し、「コースページに説明を表示する」をチェックします。

新しい課題を第3週に追加する



このページの続きは以下の通りです。項目名をクリックすると、詳細が表示されます。冒頭で記したように、ここでは、**履修者に課題を提示し、オンラインでの回答を求める**ために必要な項目だけを説明します。

利用

提出タイプ

フィードバックタイプ

提出設定

グループ提出設定

通知

評点

モジュール共通設定

利用制限

タグ

コンピテンシー

保存してコースに戻る 保存して表示する キャンセル

マークが付けられたフィールドは必須入力フィールドです。

(1) 利用

この項目では、課題提出の期間を設定します。「終了日時」と「遮断日時」は似たような名称ですが、違いは次の通りです。

- ①「終了日時」を過ぎても課題を提出することはできますが、その場合には、遅れて提出したことが明示されます。
- ②「遮断日時」を過ぎると、課題提出自体ができなくなります。

以下の例では、日付は共通にして、開始時刻の 2 時間後を終了時刻、3 時間後を遮断時刻としています。

利用

開始日時 24 4月 2020 18 00 Yes

終了日時 24 4月 2020 20 00 Yes

遮断日時 24 4月 2020 21 00 Yes

次の日時まで私に評定を思い出させる 8 5月 2020 00 00 Yes

常に説明を表示する

(2) 提出タイプ

「オンラインテキスト」をチェックし、語数制限を指定します。

提出タイプ

ファイル提出 オンラインテキスト

語数制限 200 Yes

(3) 評点

提出課題に対して評価を行います。オンラインで短時間での回答をさせるので、ここでは簡単な課題を想定し、「最大評点」を10点、「合格点」を5点とします。(評点の基準を明確にしておく必要があります。)

▼ 評点

評点 ?

タイプ 評点 ⇩

最大評点
10

評定方法 ? シンプル直接評定 ⇩

評定カテゴリ ? カテゴリなし ⇩

合格点 ? 5

ブラインド評定 ? No ⇩

学生から評定者IDを隠す ? No ⇩

採点ワークフローを使用する ? No ⇩

「保存してコースに戻る」→「編集モードの終了」を選択します。最初に「コースページに説明を表示する」をチェックしてあるので、項目の下に説明が表示されています。

第3週

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。
回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

この課題をクリックして選択すると、教員側の表示は次のようになっています。ここでは、参加者（履修者）と提出（課題提出者数）、終了日時（上述の「利用」の項目で指定しています）に着目します。この段階では、まだ課題提出者がいません。

第 3 週ゼミナール課題

北海道の B 級グルメの品名を 5 つ以上、10 個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

評定概要

学生から秘匿	No
参加者	6
提出	0
要評定	0
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	1 時間 45 分

すべての提出を表示する

評点

2 履修者側（課題の提出）

履修者の側でコースの課題を選択します。

第 3 週

第 3 週ゼミナール課題

北海道の B 級グルメの品名を 5 つ以上、10 個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

このコースの第 3 週の「課題」は、履修者(A999999)側では次のように表示されています。課題提出締め切り時刻は 20:00 で、この履修者は現在、未提出の状態です。「提出物をアップロード・入力する」を選択すると、課題提出が可能になります。

練習用コース - 皆川 雅章

Home / マイコース / 練習用コース - 皆川 雅章 / 第3週 / 第3週ゼミナール課題

ナビゲーション

▼ Home

🏠 ダッシュボード

▼ マイコース

📖 サンプル講義 1

📖 総合的な学習の時間と特別活動の指導法 (教・中高) - 加藤 裕明

📖 練習用コース - 栗林 克匡

📖 練習用コース - 岡田 久美子

▼ 練習用コース - 皆川 雅章

▶ 参加者

🏷️ バッジ

📝 コンピテンシー

📊 評定

▼ 第3週

📖 第3週ゼミナール課題

📖 練習用コース - 岸本 宣久

📖 練習用コース - 原田 寛之

📖 練習用コース - 松川 敏道

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

提出ステータス

提出ステータス	未提出
評定ステータス	未評定
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	1 時間 41 分
最終更新日時	-
提出コメント	▶ コメント (0)

提出物をアップロード・入力する

あなたはまだ提出していません。

オンラインテキストの課題提出画面が表示されます。課題の回答を行い、「変更を保存する」をクリックします。

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

オンラインテキスト

↓ A B I ☰ ☷ 🔗 🗑️

🖼️ 📷 🔄 🔊 🎤

トスカライス、夕張のカレーそば、別海ジャンボホタテ三色丼、エスカロップ、豊富ホッキチャウダー、ちつぶつ縁のナポリタン、鮭のちゃんちゃん焼き

変更を保存する

キャンセル

課題の提出結果が表示されます。履修者は、提出ステータスが「**評定のために提出済み**」となっていることを確認します。まだ教員側で評価を行っていないので、評点ステータスは「**未評定**」となっています。

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

提出ステータス

提出ステータス	評定のために提出済み
評定ステータス	未評定
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	1 時間 37 分
最終更新日時	2020年 04月 24日(金曜日) 18:22
提出コメント	▶ コメント (0)
オンラインテキスト	+ シスコライス、夕張のカレーそば、別海ジャンボホタテ三色丼、エスカロップ、豊富ホッキチャウダー、ちっぷべつ緑のナポリタン、鮭のちゃんちゃん焼き

提出を編集する

提出を削除する

3 教員側（提出課題の確認と評価）

ブラウザの更新を行ったのちに、課題提出を確認します。現時点で4名の提出者がいることが確認できます。
（ブラウザの更新は定期的に行う必要があります。）

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

評価概要

学生から秘匿	No
参加者	6
提出	4
要評価	4
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	1 時間 25 分

すべての提出を表示する [評点](#)

「すべての提出を表示する」を選択すると以下のように表示され、提出された課題をその場で確認することができます。ファイルを添付する方式に比べて、即時性が高いと言えます。

名/姓	メールアドレス	ステータス	評点	編集	最終更新日時 (提出)	提出コメント	オンラインテキスト	最終更新日時 (評定)	フィードバックコメント	PDF注釈	最終評点
A999999 サガキ ファリス	A999999@e.sgu.ac.jp	評価のために提出済み	評点	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 18:22	コメント (0)	シスコライス、夕張のカレーそば、別海ジャンボホタテ三色丼、エスカロップ、豊富ホッキチャウダー、ちっぷべつ緑のナポリタン、鮭のちゃんちゃん焼き	-	-	-	-
B999999 ケイ サカキ	b999999@e.sgu.ac.jp	評価のために提出済み	評点	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 18:31	コメント (0)	大樹チーズサーモン丼、さんまんま、帯広の中華ちらし、スパカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー	-	-	-	-
J999999 サツガクホウ リツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評価のために提出済み	評点	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 18:33	コメント (0)	しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糠タコつぶステーキ丼、ジンギスカン	-	-	-	-
K999999 サツガクケイ ザイ	K999999@e.sgu.ac.jp	提出なし	評点	編集	-	-	-	-	-	-	-
H999999 サツガクニゲン	H999999@e.sgu.ac.jp	評価のために提出済み	評点	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 18:32	コメント (0)	オホーツク北見塩焼きそば、ジュンドッグ、札幌のぎょうざカレー、いかめし、うにめし丼、室蘭やまどり、パンロール、あけいも、雲霧うどん	-	-	-	-

「クイック評定」を選択すると、上記の一覧表示にそのまま評点とフィードバックコメントを入力することができます。

▼ オプション

1ページあたりの課題数

10

フィルタ

提出

- クイック評定
- 有効な登録のみ表示する
- 提出をフォルダに入れてダウンロードする

以下のように「評点」欄と、「フィードバックコメント」欄が表示されますので、直接ここに入力します。

名/姓	メールアドレス	ステータス	評点	編集	最終更新日時(提出)	提出コメント	オンラインテキスト	最終更新日時(評定)	フィードバックコメント	PDF注釈	最終評点
A999999 サカガキ 友介	A999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	<input type="text" value=""/> / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:22	コメント(0)	シスコライス、夕張のカレーそば、別海ジャンボホタテ三色丼、エスカロップ、豊富ホッキチヤウダー、ちつぶつ緑のナポリタン、鮭のちゃんちゃん焼き	-	<input type="text"/>	-	-
B999999 大任 サカガキ	b999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	<input type="text" value=""/> / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:31	コメント(0)	大樹チーズサーモン丼、さんまんま、帯広の中華ちらし、スパカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー	-	<input type="text"/>	-	-
J999999 サツガク ホウリツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	<input type="text" value=""/> / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:33	コメント(0)	しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糖タコつぶステーキ丼、ジンギスカン	-	<input type="text"/>	-	-

以下では評点を入力しています。入力済みになると、評点欄とフィードバックコメント欄が強調表示されます。

名 / 姓	メールアドレス	ステータス	評点	編集	最終更新日時 (提出)	提出コメント	オンラインテキスト	最終更新日時 (評定)	フィードバックコメント	PDF 注釈	最終評点
A999999 サカキ フミ	A999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	7 / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:22		シスコライス、夕張のカレーそば、別海ジャンボホタテ三色丼、エスカロップ、豊富ホツキチャウダー、ちっぷべつ緑のナポリタン、鮭のちゃんちゃん焼き	-	合格です		-
B999999 ケイザカク	b999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	6 / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:31		大樹チーズサーモン丼、さんまんま、帯広の中華ちらし、スバカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー	-	合格です		-
J999999 サツガク ホウリツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	4 / 10.0	編集	2020年04月24日(金曜日) 18:33		しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糠タコつぶステーキ丼、ジンギスカン	-	不合格です		-

評点を記入したら「すべてのクイック評定の変更を保存する」をクリックします。

学生に通知する

Yes

すべてのクイック評定の変更を保存する

選択した行に対して ...

提出をロックする

Go

「続ける」をクリックします。

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。
回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

クイック評定

評定の変更が保存されました。

続ける

→ ウイルス感染の予防対策 ジャンプ ゼミ担任とオンラインミーティングの練習 →

更新された状態で、再び成績一覧が表示されます。

4 履修者側（課題の再提出）

不合格になった履修者に対する、教員の評点とメッセージの入力結果は、学生側に次のように表示されます。フィードバックの欄に、評点とフィードバックコメントが示されています。

The screenshot shows a Moodle submission interface. At the top, there is a section titled 'オンラインテキスト' (Online Text) with a plus sign. Below it, the submitted text reads: 'しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糠タコつぶステーキ丼、ジンギスカン'. Below the text are two buttons: '提出を編集する' (Edit Submission) and '提出を削除する' (Delete Submission). The '提出を編集する' button is highlighted with a red box. Below the buttons is the message: 'あなたはまだ提出に変更を加えることができます。' (You can still make changes to your submission). Below this is a section titled 'フィードバック' (Feedback). It contains a table with the following information:

評点	4.0 / 10.0
評定日時	2020年 04月 24日(金曜日) 18:51
評定者	 minagawa 皆川 雅章

Below the table is a section titled 'フィードバックコメント' (Feedback Comment) with a red box around the text '不合格です' (Failed).

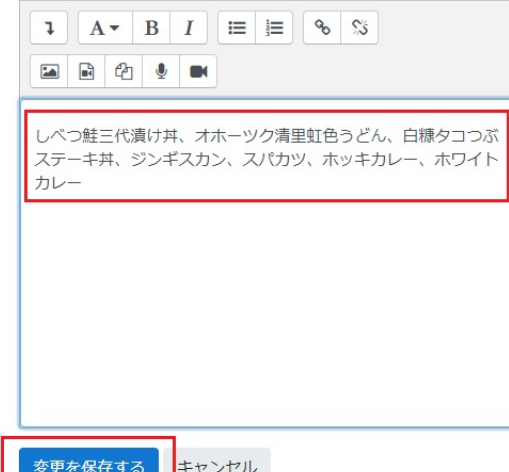
学生側は合格するために、「提出を編集する」を選択し、以下のように回答の書き換えを行って、「変更を保存する」をクリックします。（不合格者の扱いについては、教員の評価方針に従って、あらかじめ履修者に説明しておく必要があります。）

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

オンラインテキスト



The screenshot shows the Moodle online text editor interface. At the top, there is a toolbar with icons for undo, redo, bold, italic, bulleted list, numbered list, link, and unlink. Below the toolbar are icons for inserting an image, a table, a link, a video, and a voice recording. The main text area contains the following text: しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糖タコつぶステーキ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー. Below the text area are two buttons: '変更を保存する' (Save changes) and 'キャンセル' (Cancel). The '変更を保存する' button is highlighted with a red box.

回答が変更されたことが確認できます。

提出ステータス

提出ステータス	評定のために提出済み
評定ステータス	評定済み
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	1 時間 1 分
最終更新日時	2020年 04月 24日(金曜日) 18:58
提出コメント	▶ コメント (0)
オンラインテキスト	+ しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糖タコつぶステーキ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー

5 教員側（成績の再評価）

不合格の学生が再提出したことが表示されます。（最新の情報を得るために、定期的にブラウザの更新を行って確認しましょう。）

J999999 サツガク ホウリツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評定のた めに提出 済み	評点 4.0 / 10.0	編集	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:58	コ メ ン ト (0)	しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清 里虹色うどん、白糠タコつぶステー キ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホ ッキカレー、ホワイトカレー	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:51	不合格です	4.0 / 10.0
-------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	----	--	-------------------------	---	--	-------	------------

課題が再提出され、合格の条件を満たしているので、評点を合格点に変更し、「合格です」のメッセージを入力します。

J999999 サツガク ホウリツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評定のた めに提出 済み	評点 7 / 10.0	編集	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:58	コ メ ン ト (0)	しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清 里虹色うどん、白糠タコつぶステー キ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホ ッキカレー、ホワイトカレー	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:51	合格です	4.0 / 10.0
-------------------------	---------------------	--------------------	-------------------	----	--	-------------------------	---	--	------	------------

「すべてのクイック評点の変更を保存する」→「続ける」をクリックします。強調表示が消えて、通常の一覧表示に戻ります。

B999999 ケイイサガク	b999999@e.sgu.ac.jp	評定のた めに提出 済み	評点 6.0 / 10.0	編集	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:31	コ メ ン ト (0)	大樹チーズサーモン丼、さんまんま、 帯広の中華ちらし、スパカツ、ホッキ カレー、ホワイトカレー	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:51	合格です	6.0 / 10.0
J999999 サツガク ホウリツ	J999999@e.sgu.ac.jp	評定のた めに提出 済み	評点 7.0 / 10.0	編集	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:58	コ メ ン ト (0)	しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清 里虹色うどん、白糠タコつぶステー キ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホッキ カレー、ホワイトカレー	2020年 04月 24 日(金曜 日) 19:10	合格です	7.0 / 10.0

6 学生側（成績再評価の確認）

履修者は、変更後の評点と、合格のメッセージを確認することができます。

オンラインテキスト

しべつ鮭三代漬け丼、オホーツク清里虹色うどん、白糠タコつぶステーキ丼、ジンギスカン、スパカツ、ホッキカレー、ホワイトカレー

提出を編集する 提出を削除する

あなたはまだ提出に変更を加えることができます。

フィードバック

評点 7.0 / 10.0

評定日時 2020年 04月 24日(金曜日) 19:10

評定者 minagawa 皆川 雅章

フィードバックコメント 合格です

7 締切り後の提出

前述の「終了日時」を過ぎた履修者は次のように超過時間が表示されます。

K999999 サツガク ケイザイ	K999999@e.sgu.ac.jp	提出なし 課題は次の時間を超過しています: 3分 29秒	評点	編集	-				
H999999 サツガク ニンゲン	H999999@e.sgu.ac.jp	評定のために 提出済み 評定済み	評点	編集	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:32	コメント (0)	オホーツク北見塩焼きそば、ジュンドッグ、札幌のぎょうざカレー、いかめし、うにめし丼、室蘭やきとり、パンロール、あげいも、豪雪うどん	2020年 04月 24 日(金曜 日) 18:51	合格 です 9.0 / 10.0
F999999 サツガク シンリ	F999999@e.sgu.ac.jp	提出なし 課題は次の時間を超過しています: 3分 29秒	評点	編集	-				

課題提出が遅延している履修者には次のように表示されます。

SGU-Moodle-2020 日本語 (ja) F999999 サツガクシンリ

練習用コース - 皆川 雅章

Home / マイコース / 練習用コース - 皆川 雅章 / 第3週 / 第3週ゼミナール課題

ナビゲーション

- Home
- ダッシュボード
- マイコース
 - 練習用コース - 皆川 雅章
 - 参加者
 - バッジ
 - コンピテンシー
 - 評価
 - 第3週
 - 第3週ゼミナール課題
 - 練習用コース - 小内 純子

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。
回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

提出ステータス

提出ステータス	未提出
評価ステータス	未評価
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	課題は次の時間を超過しています: 10分 43秒
最終更新日時	-
提出コメント	コメント (0)

提出物をアップロード・入力する

遅延していますが、「教員が提出を許可していれば」課題を提出します。

SGU-Moodle-2020 日本語 (ja) F999999 サツガクシンリ

練習用コース - 皆川 雅章

Home / マイコース / 練習用コース - 皆川 雅章 / 第3週 / 第3週ゼミナール課題

ナビゲーション

- Home
- ダッシュボード
- マイコース
 - 練習用コース - 皆川 雅章
 - 参加者
 - バッジ
 - コンピテンシー
 - 評価
 - 第3週
 - 第3週ゼミナール課題
 - 練習用コース - 小内 純子

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。
回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

提出ステータス

提出ステータス	未提出
評価ステータス	未評価
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	課題は次の時間を超過しています: 10分 43秒
最終更新日時	-
提出コメント	コメント (0)

提出物をアップロード・入力する

提出は受け付けられますが、遅延時間が記録され、表示されます。

第3週ゼミナール課題

北海道のB級グルメの品名を5つ以上、10個以内挙げてください。

回答は、オンラインテキスト上で行ってください。

提出ステータス

提出ステータス	評定のために提出済み
評定ステータス	未評定
終了日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:00
残り時間	課題は 15 分 4 秒 遅く提出されました。
最終更新日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:15

提出コメント
▶ コメント (0)

オンラインテキスト
+

別海ジャンボホタテバーガー、ザンギ、勝手丼、旭川しょうゆ焼きそば、南富良野エゾカツカレー、十勝芽室コーン炒飯、富良野オムカレー

提出を編集する 提出を削除する

教員側には提出された課題と遅延記録が表示されます。

K999999 サツガク ケイザイ	K999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	18分42秒遅く提出	評点 / 10.0	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 20:18	コメント (0)	勝手丼、旭川しょうゆ焼きそば、南富良野エゾカツカレー、十勝芽室コーン炒飯、富良野オムカレー、美瑛カレーうどん、十勝満水牛玉ステーキ丼、やきとり弁当、函館名物のハンバーガー、帯広の豚丼		
H999999 サツガク ニンゲン	H999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	9.0 / 10.0	合格です	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 18:32	コメント (0)	オホーツク北見塩焼きそば、ジュンドッグ、札幌のぎょうざカレー、いかめし、うにめし丼、室蘭やきとり、パンロール、あげいも、豪雪うどん	2020年 04月 24日(金曜日) 18:51	9.0 / 10.0
F999999 サツガク シンリ	F999999@e.sgu.ac.jp	評定のために提出済み	15分4秒遅く提出	評点 / 10.0	編集	2020年 04月 24日(金曜日) 20:15	コメント (0)	別海ジャンボホタテバーガー、ザンギ、勝手丼、旭川しょうゆ焼きそば、南富良野エゾカツカレー、十勝芽室コーン炒飯、富良野オムカレー		

評点とコメントを記載します。「すべてのクイック評定の変更を保存する」→「続ける」を選択します。

MOODLE の使い方 その5 Ver.2(2020.04.25)

K999999 サツガク ケイザイ	K999999@e.sgu.ac.jp	評定の ために 提出 済み 18分 42秒 遅く 提出	<input type="text" value="5"/> / 10.0 <input type="button" value="評点"/>	編集 ▾	2020年 04月 24日 (金曜 日) 20:18	<input type="button" value="コメント"/> <input type="button" value="コメント"/> (0)	勝手丼、旭川しょうゆ焼きそば、南富良野エゾカツカレー、十勝芽室コーン炒飯、富良野オムカレー、美瑛カレーうどん、十勝清水牛玉ステーキ丼、やきとり弁当、函館名物のハンバーガー、帯広の豚丼	-	<input type="text" value="締切後の提出なので減点します。"/>	-
H999999 サツガク ニンゲン	H999999@e.sgu.ac.jp	評定の ために 提出 済み 評定 済み	<input type="text" value="9.0"/> / 10.0 <input type="button" value="評点"/>	編集 ▾	2020年 04月 24日 (金曜 日) 18:32	<input type="button" value="コメント"/> <input type="button" value="コメント"/> (0)	オホーツク北見塩焼きそば、ジュンドック、札幌のぎょうざカレー、いかめし、うにめし丼、室蘭やきとり、パンロール、あげいも、寮雷うどん	2020年 04月 24日 (金曜 日) 18:51	<input type="text" value="合格です"/>	9.0 / 10.0
F999999 サツガク シンリ	F999999@e.sgu.ac.jp	評定の ために 提出 済み 15分 4秒 遅く 提出	<input type="text" value="5"/> / 10.0 <input type="button" value="評点"/>	編集 ▾	2020年 04月 24日 (金曜 日) 20:15	<input type="button" value="コメント"/> <input type="button" value="コメント"/> (0)	別海ジャンボホタテバーガー、ザンギ、勝手丼、旭川しょうゆ焼きそば、南富良野エゾカツカレー、十勝芽室コーン炒飯、富良野オムカレー	-	<input type="text" value="締切後の提出なので減点します。"/>	-

履修者には次のように、評点とコメントが送られます。

フィードバック

評点	5.0 / 10.0
評定日時	2020年 04月 24日(金曜日) 20:32
評定者	 minagawa 皆川 雅章
フィードバックコメント	締切後の提出なので減点します

注：成績評価上のトラブル発生を防ぐために、採点基準、提出期限を過ぎた場合の課題提出受付の可否と取り扱いについては、事前に教員から履修者に明示しておく必要があります。

その5 終了

